www.bellahousewares.com

facebook.com/Bellalife

twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843

©2013 Sensio.
BELLA®is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA®es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

CAKE POPS MAKER
PIRULETAS DE PASTEL

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL INSTRUCCIÓNES

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Additional Important Safeguards 3
Notes on the Plug 3
Notes on the Cord 3
Plasticizer Warning 3
Electric Power 3
Enjoy Your Cake Pop Maker Kit 4
Getting to Know Your Cake Pop Maker Kit 4
Before Using for the First Time 6
Operating Instructions 6-7
User Maintenance Instructions 7
Care & Cleaning Instructions 7-8
Storing Instructions 8
Recipes 10-12
Warranty 13

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 14
Otras medidas de seguridad importantes 15
Notas sobre el enchufe 15
Notas sobre el cable 15
Advertencia sobre plastificantes 15
Corriente eléctrica 15
Disfrute de su Kit para hacer piruletas de pastel 16
Descripción del Kit para hacer piruletas de pastel 16
Antes de utilizar por primera vez 18
Instrucciones de funcionamiento 18-19
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 20
Instrucciones de limpieza y cuidado 20
Instrucciones de almacenamiento 20
Recetas 24-28
Garantía 29

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

5 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
16. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
17. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
18. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
19. If an extension cord is used:

a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and

c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

20. To disconnect, remove plug from outlet.
21. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
22. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
23. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
24. Use with wall receptacle only.
25. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always wear oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

ENJOY YOUR CAKE POP MAKER KIT

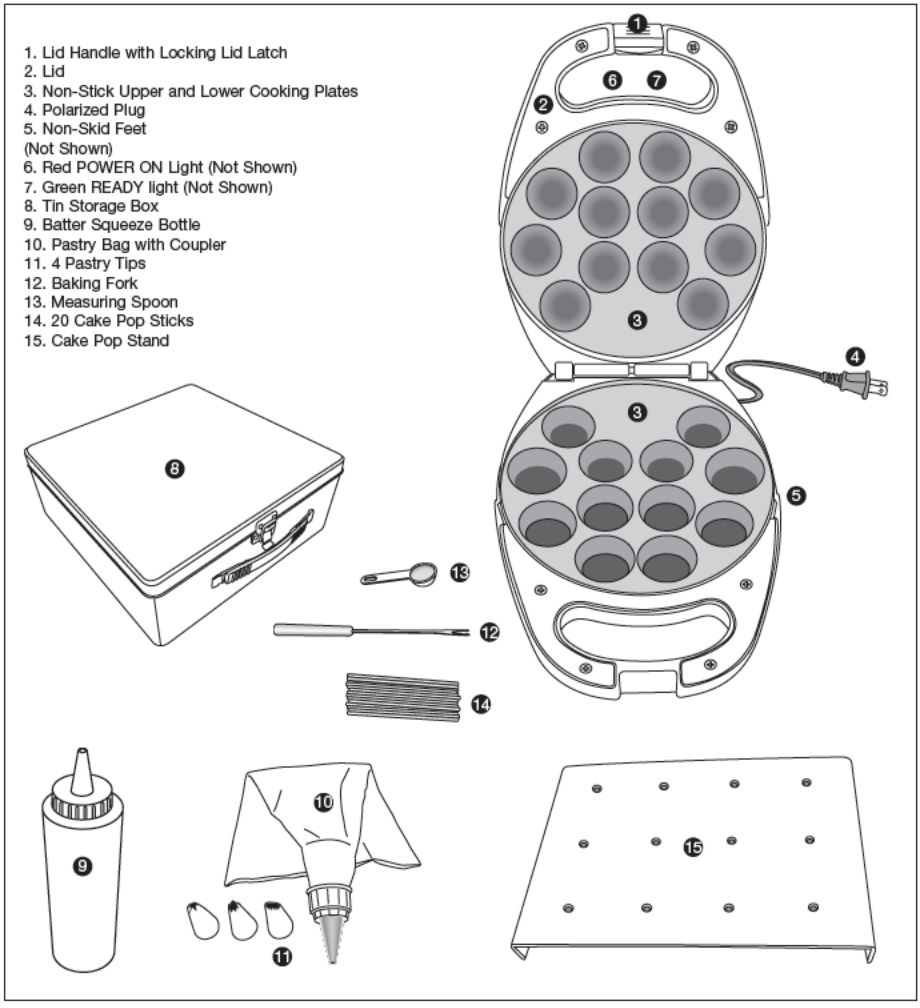
Cake pops and donut holes… these quick and delicious round balls of cake are baked easily and quickly and then individually decorated for your friends, family, and co-workers. Great to serve at parties. Create exquisite centerpieces for any occasion… birthday party, baby shower, sweet sixteen. Kids (and adults) will love to eat these small bites of sweet goodness on a stick.

Using colored candy chips and other decorations, create a base for your creations. Match your party's color theme. Try orange for lady bugs, yellow smiley faces, many colors for long winding caterpillars, aliens, green bugs, yellow tennis balls or white soccer balls, etc. Then draw with frosting or pipe melted candy from a bag or tip. Your family or any social group will enjoy hours of fun and creative decorating with professional-looking and tasting results! Please consult the Recipe section of this instruction manual for complete instructions.

GETTING TO KNOW YOUR CAKE POP MAKER KIT

Product may vary slightly from illustrations.

1. Lid Handle with Locking Lid Latch
2. Lid
3. Non-Stick Upper and Lower Cooking Plates
4. Polarized Plug
5. Non-Skid Feet
(Not Shown)
6. Red POWER ON Light (Not Shown)
7. Green READY light (Not Shown)
8. Tin Storage Box
9. Batter Squeeze Bottle
10. Pastry Bag with Coupler
11. 4 Pastry Tips
12. Baking Fork
13. Measuring Spoon
14. 20 Cake Pop Sticks
15. Cake Pop Stand



DECORATING ACCESSORIES

Tin Storage Box
- This beautifully decorated tin has a specially fitted insert to store the unit and accessories.
- Keep decorating accessories clean and organized for future use.

Batter Squeeze Bottle
- This squeezable bottle is light, and easily controlled with one hand.
- Fill squeeze bottle with any thin (runny) batter to fill molds.
- Fill squeeze bottle with your favorite glaze. See glaze recipes in the Recipe section of this Instruction Manual.

Filling the Batter Squeeze Bottle
NOTE: Do not use the batter squeeze bottle for very thick batters. Instead, use the measuring spoon to scoop batter into molds.
1. Remove the lid from the batter squeeze bottle.
2. Use a funnel or roll a piece of wax (or parchment) paper into a cone. Insert the funnel or cone into the batter squeeze bottle. Slowly pour the filling (batter or glaze) through the funnel or cone into the bottle.
   or . . .
   pour the batter into a plastic storage bag, trim a corner and slowly squeeze the filling into the bottle.
3. Allow air bubbles to escape from the mixture by tapping the upright batter squeeze bottle against any hard surface.
   WARNING: Do not fill the batter squeeze bottle more than 3/4 full with rising batter, as batter may expand as it sits. Remove the funnel or cone.
4. Replace the batter squeeze bottle top, twisting it firmly to seal.
5. Wipe any excess filling with a paper towel.

Pastry Bag with Decorative Pastry Tips
- Use to pipe frosting, icing, meringue, or whipped cream filling.
- **NOTE:** A full pastry bag requires 2 hands — one to guide the pastry tip and the other to squeeze the pastry bag.
- **IMPORTANT:** The filling must be the correct consistency — too thin will run out of the tip and bag, too thick will be difficult, if not impossible, to squeeze through the tip.
- Practice piping using any decorative pastry tip. To make a solid, straight line, move your hand at a consistent pace, and keep even pressure on the bag.
- Use decorative pastry tips to create fun borders, messages, rosettes, designs, patterns.

Filling the Pastry Bag
1. Use gel to color the filling. Mix well in a small bowl until color is even.
2. Separate the coupler base from the ring and insert the coupler base, narrow end first, into the pastry bag.
3. Cut a very small corner of the bag and slide the coupler into position.
   IMPORTANT: DO NOT cut too much pastry bag. The coupler should fit snuggly in the pastry bag.
4. Fit the decorative tip onto the outside of the coupler and fasten securely with the coupler ring.
5. Hold the pastry bag with tip attached in your left hand. Hold the lower 1/3 of the bag in your hand and roll 2/3 of the pastry bag inside out — forming a cuff around your hand. Cup the pointed 1/3 of the bag in the palm of your hand.

6. Use a spatula to scoop frosting, icing, meringue or whipped cream from the bowl into the opened pastry bag.
7. ***For best results***, never fill the pastry bag more than 2/3 full.
8. Close the bag by unfolding the cuff and twisting the bag closed. This forces the icing, meringue, or whipped cream filling down into the pastry bag.
9. Squeeze the first bit of filling out of the tip into the bowl to release any bubbles. Hold the bag between your thumb and forefinger, and press with your palm as you pipe the icing, meringue, or whipped cream.
10. Refill the pastry bag as needed.

Baking Fork

- Wearing oven mitts, remove baked treats from the cooking plate using the baking fork.
- Use care to avoid scratching the non-stick surface.

Measuring Spoon

- Use the measuring spoon (1 teaspoon) to fill the molds on the lower cooking plate 2/3 to almost full – use 1 rounded teaspoon of batter.

Cake Pop Stand

- Use the cake pop stand to keep cake pops from touching.
- Stand the cake pops in the cake pop stand to set, decorate and serve.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Cake Pop Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Cake Pop Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry.
3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.

   CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance. **NEVER IMMERSE CAKE POP & DONUT HOLE MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**
4. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the Cake Pop & Donut Hole Maker closed until needed.
5. Wash and rinse all decorating accessories: batter squeeze bottle, baking fork, pastry bag with coupler, pastry tips, cake pop stand, and measuring spoon. Dry before use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Open the lid latch. Lift the top lid to the open position.
2. Before baking the first cake pops of the day, condition the molds. See Care & Cleaning Instructions in this Instruction Manual for a complete description.
3. Close the lid. An audible click can be heard as the latch locks the Cake Pop Maker closed.
4. Plug unit into a 120V AC electrical outlet to preheat. The red POWER ON light will illuminate.

   NOTE: When the Cake Pop & Donut Hole Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first cake pops/donut holes prepared in the Cake Pop Maker, it is recommended that these be discarded.
5. While preheating, prepare cake batter.
6. When the green READY light illuminates, (allow 2 minutes) the Cake Pop & Donut Hole Maker is preheated and is ready for use.

7. Generously brush both the lower and upper cooking plates with vegetable oil to assist in the removal of the cake pops/donut holes after baking. Depending on the recipe, some cake pops/donut holes may be more difficult to remove and may require a heavier application.
8. Fill the squeeze bottle with runnier batters, or use the teaspoon to fill each of the molds on the lower cooking plate 2/3 to almost full.
9. For thicker batters, use 2 teaspoons (one to add, the other to push) to add 1 heaping teaspoon of batter to each cake pop mold. (See Figure 2.)
   NOTE: All 12 cake pops/donut hole molds do not need to be filled when using the Cake Pop & Donut Hole Maker.
   IMPORTANT: Do not overfill cake pop molds. Cake pops will expand. Results may vary by recipe.

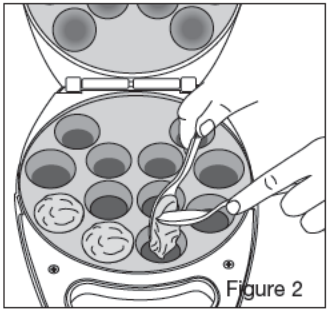


Figure 2

10. After batter has been added, use the lid handle to lower the top lid. The lid latch will lock into position.
    NOTE: The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.
    NOTE: As cake pops/donut holes bake, steam will be emitted from the Cake Pop & Donut Hole Maker. This is normal.
11. Bake for 3 minutes or until done. Unlatch the handle, then lift the lid.
    NOTE: When the upper cooking plate is lifted, if any cake/hole splits, then add more oil to the molds on future batches. If needed, add 15 to 30 seconds additional cooking time. If cakes/holes are still splitting, add milk or cream to thin the batter and retry at a longer bake time.
    NOTE: Cooking times may vary slightly based on the temperature of the Cake Pop & Donut Hole Maker and cake batter recipe.
12. Use the baking fork to remove bite-size cake pops from the cooking plate to a cooling rack. Use care to avoid scratching the non-stick surface.
14. Place assembled cake pops into the cake pop stand. This will help hold cake pops in place.
    NOTE: If additional cake pops/donut holes are to be baked, wearing a protective oven mitt, wipe the cooking plates clean with a dry cloth or paper towel. Keep the Cake Pop & Donut Hole Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light illuminates before baking more cake pops/donut holes.
15. Refrigerate cake pops in the stand for 20 to 30 minutes before decorating.
16. When all cake pop/donut hole baking is complete, unplug the power cord from electric outlet.
17. Do not clean unit until it is fully cooled.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Cake Pop & Donut Hole Maker unit does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Cake Pop & Donut Hole Maker in dishwasher.
3. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below.
4. To protect the premium quality non-stick surfaces, use a heat-proof plastic or a wooden spatula to remove cake pops.

5. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
6. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
7. Decorating accessories are not dishwasher safe and should be cleaned thoroughly after every use.
8. Holding the batter squeeze bottle, grip the collar of the bottle top and turn counter-clockwise to remove. Add a squirt of dish soap to a half-bottle of hot tap water. Replace the batter squeeze bottle top; twisting it firmly to seal. Block the bottle top opening with your finger and shake the bottle of soapy water to dislodge residue in the hot water. Remove your finger from the lid, point and squirt the dirty water into the sink.
9. If residue remains, use a bottle brush to clean the inside of the batter squeeze bottle. Rinse with hot water. Repeat procedure until the bottle is clean. Rinse the bottle thoroughly to remove any soap and rest it upside-down to dry.
10. Rinse the baking fork, measuring spoon, pastry bag with coupler, pastry tip, and cake pop stand in hot water. Use dishwashing soap and a cleaning brush to remove residue. Rinse well and dry before storing.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Lower the lid. Make sure the lid is locked in position. **WARNING:** Never store the Cake Pop Maker while it is hot or still plugged in.
3. Use the cord wrap on the bottom of the Cake Pop Maker to store the cord. (See Figure 3.)
4. Do not put any stress on the cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.
5. The Cake Pop & Donut Hole Maker can be placed in a vertical position (handles pointed up) for neat and compact counter top or general storage.
6. Use the Cake Pop Maker Kit tin storage box to store clean unit and decorating accessories for future use.

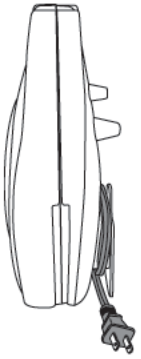


Figure 3

CREATE YOUR OWN CAKE POPS!

WHAT YOU WILL NEED

- Homemade recipe cake mix, or
- Boxed/packaged cake mix
- Cake pop stand
- Cake pop sticks (20 included)

YOUR CHOICE OF:

Glazes

Fill the batter squeeze bottle with your favorite glaze.

- Honey
- Maple syrup
- Fruit preserves (any berry or lemon)
- Peanut butter (heated with confectioner's sugar and milk)
- Pie fillings (lemon, cherry)
- Orange marmalade
- Caramel (melted butter + brown sugar)

Frostings or Coatings

- For professional looking results, use the pastry bag fitted with any decorative tip to pipe frosting, icing, meringue, or whipped cream filling.
- Homemade cake frosting
- Boxed/packaged/prepared cake frosting, colored icings
- Homemade meringue or whipped cream
- Candy melts, various colors and flavors
- Chocolate chips (any flavor)

Toppings

- Colored sprinkles
- Chopped nuts
- Shredded sweetened coconut
- Small colored candies
- Mini chocolate chips (any flavor/color, including butterscotch)
- Crushed candies
- Cinnamon, vanilla, or ginger sugar

Cake Pop Preparation

1. To prepare cake pops: Dip sticks into the melted candy or chips before inserting them into the cake pop. This will help to hold pops into place.
2. Stand the cake pops in the cake pop stand to keep them from touching.
3. **IMPORTANT:** Refrigerate for 20-30 minutes before decorating.
4. When you are ready to dip, take pops out of the refrigerator no more than 5 at a time.
5. Frost cake pops or donut holes with your favorite frosting or combination of frostings. Then roll into toppings of your choice or press candies or nuts into coating.
6. If you are using liquefied candy melts or chips as the first covering:
7. Using a microwave-safe bowl, melt ¼ to ½ cup candy melts or any chocolate or flavored baking chips for 1 minute. Stir well. Microwave for an additional 15 seconds, if necessary.
8. If needed, add a splash of milk to chips before heating to thin dipping mixture.
9. Dip pops or donut holes into the bowl, swirl cakes in the dipping mixture until it is covered. Use a teaspoon to help drip candy over the cake. Work quickly as the chocolate will begin to get lumpy as it hardens.
10. Roll cake into toppings of your choice or press candies or nuts into wet coating.

    HINT: When using melted white chocolate as the first coating, put some aside to use as a colored drizzle. Melt chocolate and add GEL food coloring until the desired color is achieved. Decorate using colored chocolate in a piping bag or a plastic bag with the corner snipped.

    IMPORTANT: Never use liquid food coloring as it will harden immediately and ruin the chocolate.

If you are preparing glazes

1. Add 1 part water (or milk) to 3 parts ingredient. Heat in a microwave oven at HIGH power for 10 seconds. Stir well and reheat in 10 second increments until the desired consistency is achieved for glazing.
2. **NOTE:** Times may change depending on ingredients and quantities used.
3. Fill the batter squeeze bottle with glaze to decorate.
4. Sprinkle toppings of your choice onto the wet glaze.

RECIPES

E-Z SCRATCH CHOCOLATE CAKE POPS

1/2 cup unsalted butter, softened
1 cup brown suga
2 eggs
1 teaspoon vanilla extract
1 cup all-purpose flour
1/2 teaspoon cream of tartar
1/4 cup unsweetened cocoa powder

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. In a large bowl, using a hand mixer, cream together the butter and brown sugar.
3. Beat in the eggs, one at a time, then stir in vanilla.
4. In a separate bowl, combine the flour, cream of tartar and cocoa powder; stir into the egg mixture until well blended.
5. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
6. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 24 – 26 chocolate cake pops or donut holes

CHOCOLATE BROWNIE MIX CAKE POPS OR DONUT HOLES

1 pkg. (19 to 21 oz.) brownie mix (13 x 9-inch pan size)
Water, vegetable oil and egg called for on brownie mix box
1 cup sour cream

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. Prepare brownie mix according to package directions. Fold in sour cream.
3. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
4. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 60 – 64 chocolate pops or donut holes

RED VELVET CAKE POPS

1 pkg. (19 to 21 oz.) red velvet cake mix (13 x 9-inch pan size)
Water, vegetable oil and egg called for on cake mix box

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. Prepare cake mix according to package directions.
3. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
4. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 32 – 34 red velvet pops or donut holes

WHITE (OR YELLOW) CAKE POPS

1 pkg. (19 to 21 oz.) white (or yellow) cake mix (13 x 9-inch pan size)
Water, vegetable oil and egg called for on cake mix box

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. Prepare cake mix according to package directions.
3. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
4. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 32 – 34 white or yellow cake pops or donut holes

BLONDIES CAKE POPS

1 cup sifted all-purpose flour
1/2 teaspoon baking powder
1/4 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon salt
1/2 cup chopped cashews
1/4 cup semisweet chocolate chips
1/4 cup butterscotch chips
6 tablespoons unsalted butter
1 cup packed brown sugar
1 egg
2 teaspoons vanilla extract

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. Place flour, baking powder, baking soda, and salt in a medium bowl. Sift together.
3. Add chopped nuts and chips. Mix dry ingredients well and set aside.
4. Melt butter. Add 1 cup firmly packed brown sugar and mix well. Allow to cool slightly.
5. Beat egg in small bowl and add to wet ingredients. Add vanilla and mix until well blended.
6. Add dry ingredients slowly to the wet ingredients, mixing well. Batter will be thick.

IMPORTANT: Apply a generous coating of oil to both the upper and lower cooking plates before adding batter.

7. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.

Makes: 21 – 23 blondie pops or donut holes

Limited ONE-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
3. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja parcial o completamente el cable, el enchufe o la conexión en agua o cualquier otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre su uso.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato. Poner extra atención cuando este aparato sea usado cerca de niños, y si es usado por ellos es necessario supervisar de cerca.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En lugar de eso, tome el enchufe y tire para desconectar.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice este electrodoméstico en exteriores. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No utilice este electrodoméstico para propósitos comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes
13. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.
14. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
15. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
17. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
18. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
19. Si usa un cable de extensión:
    a. El calibre indicado del cable de alimentación separable o del cable de extensión debe ser igual al calibre del aparato.
    b. Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable a tierra de 3 conductores.
    c. Por último, el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la mesada ni la mesa, los ninos no puedan jalarlo ni las personas puedan tropezar con él accidentalmente.
21. Siempre desenchufe el electrodoméstico después de su uso. De lo contrario, permanecerá encendido.
22. **PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.

23. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina ni otros materiales inflamables mientras está en uso.
24. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.
25. No utilice este electrodoméstico para otros fines que sean aquellos para los que fue diseñado.

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DISFRUTE DE SU KIT PARA HACER PIRULETAS DE PASTEL

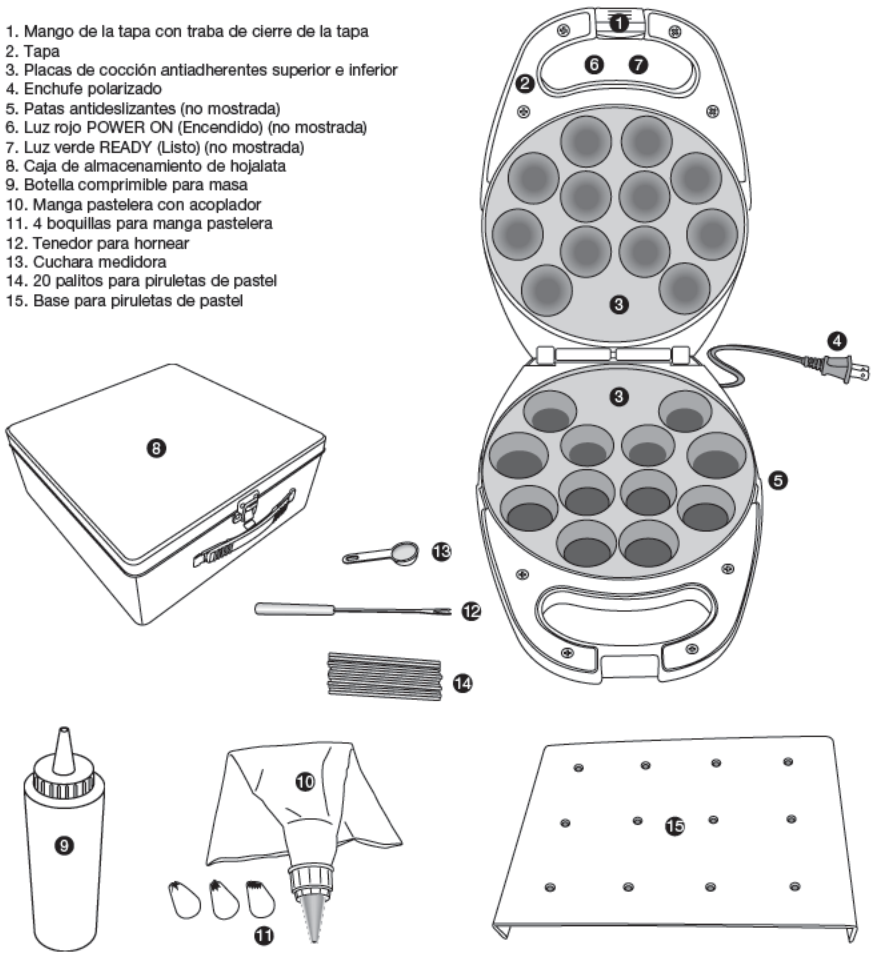
Chupetines de masa y rosquillas… estas bolas de masa rápidas y deliciosas se preparan de manera rápida y sencilla y luego se pueden decorar individualmente para sus amigos, familiares y compañeros de trabajo. Son ideales para servirlas en fiestas. Crean un exquisito elemento decorativo para cualquier ocasión… cumpleaños, fiesta de recién nacido, fiesta de dieciséis años. A los niños (y los adultos) les encantará comer estos pequeños trozos de delicias dulces en un palito.

Cree una base para sus creaciones con chispas de golosinas de colores y otras decoraciones. Puede combinarlas con el color del tema de su fiesta. Pruebe naranja para hacer vaquitas de San Antón, amarillo para caritas sonrientes, muchos colores para orugas con alas grandes, alienígenas, chinches, pelotas de tenis amarillas o pelotas de fútbol blancas, etc. Luego decórelas con baños o caramelo derretido con una manga o un pico. Su familia o cualquier grupo social disfrutarán horas de diversión y creatividad decorando y obtendrán resultados deliciosos y de aspecto profesional. Consulte la sección Recetas de este manual de instrucciones para obtener más instrucciones.

CONOZCA SU MÁQUINA PARA HACER CHUPETINE DE MASA Y ROSQUILLA

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

1. Mango de la tapa con traba de cierre de la tapa
2. Tapa
3. Placas de cocción antiadherentes superior e inferior
4. Enchufe polarizado
5. Patas antideslizantes (no mostrada)
6. Luz rojo POWER ON (Encendido) (no mostrada)
7. Luz verde READY (Listo) (no mostrada)
8. Caja de almacenamiento de hojalata
9. Botella comprimible para masa
10. Manga pastelera con acoplador
11. 4 boquillas para manga pastelera
12. Tenedor para hornear
13. Cuchara medidora
14. 20 palitos para piruletas de pastel
15. Base para piruletas de pastel



ACCESORIOS DE DECORACIÓN

Caja de almacenamiento de hojalata

- Esta caja de hojalata decorada a la perfección incluye un inserto acondicionado especialmente para almacenar la unidad y los accesorios.
- Mantenga los accesorios de decoración limpios y organizados para usarlos en el futuro.

Botella comprimible para masa

- Esta botella comprimible es liviana y puede controlarse fácilmente con una mano.
- Llene la botella comprimible con cualquier masa diluida (líquida) para llenar los moldes.
- Llene la botella comprimible con su glaseado favorito. Consulte las recetas con glaseados en la sección Recetas de este manual de instrucciones.

Cómo llenar la botella comprimible para masa

NOTA: No use la botella comprimible con masas muy espesas. En cambio, use la cuchara medidora para agregar la masa en los moldes.

1. Quite la tapa de la botella comprimible para masa.
2. Use un embudo o un rollo de papel de cera (o papel manteca) transformado en un cono. Introduzca el embudo o cono en la botella comprimible para masa. Vierta lentamente el relleno (masa o glaseado) a través del embudo o cono dentro de la botella.

o bien...

vierta la masa dentro de una bolsa plástica de almacenamiento, recorte una esquina y estruja lentamente el relleno de modo que ingrese en la botella.

3. Golpee la botella comprimible para masa en posición vertical contra una superficie dura para que las burbujas salgan de la mezcla.
   ADVERTENCIA: No llene la botella comprimible con masa más de 3/4 de su capacidad, ya que la masa se expandirá mientras se asienta. Extraiga el embudo o cono.
4. Vuelva a colocar la tapa de la botella y gírela firmemente para sellarla.
5. Limpie el excedente de relleno con una servilleta de papel.

Manga pastelera con boquillas decorativas

- Úsela para aplicar baños de repostería, glaseados, merengue o rellenos de crema batida.
- **NOTA:** Una manga pastelera llena requiere 2 manos: una para guiar la boquilla y la otra para estrujar la manga.
- **IMPORTANTE:** El relleno debe tener la consistencia correcta: si está muy aguado se saldrá por la boquilla y de la manga; si está muy espeso, resultará difícil, si no imposible, estrujarlo y que salga por la boquilla.
- Practique la decoración con manga con cualquier boquilla decorativa. Para dibujar presión uniforme sobre la manga.
- Use las boquillas decorativas para crear bordes divertidos, mensajes, escarapelas, diseños y patrones.

Cómo llenar la manga pastelera

1. Use gel para colorear el relleno. Mézclelo bien en un bol pequeño hasta lograr un color uniforme.
2. Separe la base con acoplador del aro e introduzca la primera (el extremo angosto primero) dentro de la manga pastelera.
3. Corte una pequeña esquina de la manga y deslice el acoplador hacia su posición. **IMPORTANTE:** NO corte la manga pastelera en demasía. El acoplador debe encajar de modo ceñido en la manga.
4. Encaje la boquilla decorativa sobre la parte exterior del acoplador y ajústela firmemente con el aro del acoplador.
5. Sostenga con la mano izquierda la manga pastelera con la boquilla adherida. Sostenga 1/3 de su parte inferior en la mano y enrolle 2/3 de la manga pastelera de adentro hacia afuera, formando una pulsera alrededor de la mano. Coloque el tercio puntiagudo de la manga pastelera en la palma de la mano.

6. Use una espátula para agregar baño de repostería, glaseado, merengue o crema batida del bol a la manga pastelera abierta.
7. Para obtener mejores resultados, nunca llene la manga pastelera más de 2/3 de su capacidad.
8. Desenrolle la pulsera que armó con la manga y enrósquela para cerrarla. De este modo, fuerza el baño de repostería, glaseado, merengue o relleno de crema batida hacia abajo dentro de la manga pastelera.
9. Estruja el primer trozo de relleno hacia afuera de la boquilla y dentro del bol para dejar salir las burbujas. Sostenga la manga entre sus dedos pulgar e índice, y presione con la palma de la mano mientras decora con el glaseado, el merengue o la crema batida.
10. Rellene la manga pastelera según sea necesario.

Tenedor para hornear
- Con manoplas para horno, use este tenedor para retirar los bocaditos horneados de la placa de cocción.
- Tenga cuidado para evitar rayar la superficie antiadherente.

Cuchara medidora
- Use la cuchara medidora (1 cucharadita) para llenar los moldes en la placa de cocción inferior hasta 2/3 de su capacidad o hasta casi llenarlos. Use 1 cucharadita casi colmada de masa.

Base para piruletas de pastel
- Use la base para piruletas de pastel para evitar que las piruletas tengan contacto entre ellas.
- Coloque las piruletas en la base para presentarlas, decorarlas y servirlas.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla y todos los materiales del embalaje.
2. Antes de utilizar la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas.
3. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.
   PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico. **NUNCA SUMERJA LA MÁQUINA PARA HACER CHUPETINE DE MASA Y ROSQUILLA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla cerrada hasta que sea necesario.
5. Enjuague todos los accesorios de decoración: botella comprimible para masa, tenedor para hornear, manga pastelera con acoplador, boquillas para manga pastelera, base para piruletas de pastel y cuchara medidora. Séquelos antes de usarlos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Abra el pestillo de la tapa. Levante la tapa hasta abrirla.
2. Antes de hornear las primeras piruletas de pastel del día, acondicione los moldes. Consulte las Instrucciones de cuidado y limpieza de este manual de instrucciones para obtener una descripción completa.
3. Cierre la tapa. Se escuchará un clic cuando el pestillo se trabe para cerrar la máquina para hacer de piruletas de pastel.
4. Enchufe la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V para precalentarla. La luz roja POWER ON (Encendido) se prenderá.
   NOTA: Cuando la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, se recomienda descartar los primeros chupetines de masa y rosquillas preparados en la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla ya que su sabor puede verse afectado.

5. Mientras se precalienta, prepare la mezcla para tortas.
6. Cuando la luz verde se enciende, (espere 2 minutos) la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla esta precalentado y esta listo para su uso.
7. Pinte abundantemente las placas de cocción superior e inferior con aceite vegetal para poder retirar los chupetines de masa y las rosquillas después del horneado. Según la receta, puede resultar más difícil retirar algunos chupetines de masa y rosquillas y es posible que deba colocar una mayor cantidad de aceite.
8. Llene la botella comprimible con masas líquidas, o use la cucharita para llenar 2/3 de cada uno de los moldes en la placa de cocción inferior o hasta casi llenarlos.
9. En el caso de las masas más espesas, use 2 cucharitas (una para agregar y otra para empujar) para agregar 1 cucharadita colmada de masa a cada molde para piruletas de pastel. (Consulte la figura 2).

   NOTA: Al usar la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla, no es necesario llenar los 12 moldes para chupetines de masa y rosquillas.

   IMPORTANTE: No llene demasiado los moldes para chupetines de masa y rosquillas. Los chupetines de masa y las rosquillas se expandirán durante la cocción. Los resultados pueden variar según la receta.

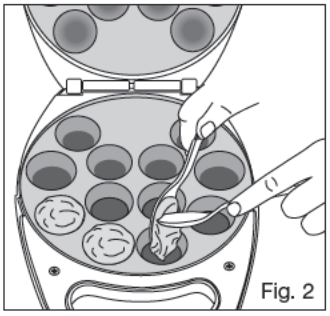


Fig. 2

10. Después de agregar la mezcla, use el mango de la tapa para bajar la tapa superior.
    La traba de la tapa quedará asegurada en su lugar.

    NOTA: La luz verde READY (Listo) se encenderá y se apagará mientras la unidad mantiene la temperatura de cocción.

    NOTA: A medida que se cocinen los chupetines de masa y las rosquillas, saldrá vapor de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla. Esto es normal.
11. Hornéelas durante 3 minutos o hasta que estén listas. Destrabe el mango y luego levante la tapa.

    NOTA: Si al levantar la placa de cocción superior se rompen las masas o las rosquillas, agregue más aceite a los moldes en las próximas tandas. Si es necesario, cocine durante 15 a 30 segundos más. Si las masas o las rosquillas se siguen rompiendo, agregue leche o crema para diluir la mezcla y pruebe nuevamente con un mayor tiempo de horneado.

    NOTA: Los tiempos de cocción pueden diferir levemente según la temperatura de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla y la receta de la mezcla para tortas.
12. Use el tenedor para hornear a fin de trasladar las piruletas del tamaño de un bocado de la placa de cocción a una rejilla de enfriamiento. Tenga cuidado para evitar rayar la superficie antiadherente.
13. Para obtener mejores resultados, sumerja los palitos en golosinas o trocitos derretidos antes de introducirlos en la máquina para hacer piruletas de pastel. Consulte la sección ¡Elabore sus propias piruletas de pastel! en este manual de instrucciones.
14. Coloque las piruletas de pastel preparadas en su base. De este modo las piruletas permanecerán en su lugar.

    NOTA: Si se van a cocinar más chupetines de masa y rosquillas, use una manopla y limpie las placas de cocción con un paño seco o una servilleta de papel. Mantenga la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla cerrada para conservar el calor. Antes de hornear más chupetines de masa y rosquillas, espere hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).
15. Refrigere las piruletas en la base durante 20 a 30 minutos antes de decorarlas.
16. Cuando termine de cocinar todos los chupetines de masa y las rosquillas, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
17. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla no se desarma para la limpieza.
2. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en el lavavajillas.
3. Limpie las placas de cocción con un pincel de repostería o un paño limpio y suave. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies de cocción con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza que se mencionan a continuación.
4. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, sólo utilice una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar los chupetines de masa y las rosquillas.
5. Para retirar la mezcla adherida a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la mezcla endurecida. Deje reposar durante 5 minutos, luego limpie la mezcla ablandada con una servilleta de papel o un paño suave. Quite las manchas rebeldes con una esponja plástica o de malla. Para obtener mejores resultados, utilice solamente productos en cuyas instrucciones se indique que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas.
6. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.
7. Los accesorios de decoración no son aptos para lavavajillas y deben limpiarse minuciosamente luego de cada uso.
8. Mientras sostiene la botella comprimible para masa, agarre el aro metálico de la tapa de la botella y gírelo hacia la izquierda para extraer la tapa. Llene la botella hasta la mitad con agua de grifo caliente y agréguele un chorrito de detergente. Vuelva a colocar la tapa de la botella y gírela firmemente para sellarla. Tape la abertura de la botella con el dedo y agite la botella que contiene agua y detergente para desprender los residuos del agua caliente. Quite el dedo de la tapa, apunte la botella al fregadero y vierta el agua sucia por este.
9. Si permanecen residuos, use un cepillo para botellas a fin de limpiar el interior de la botella comprimible para masa. Enjuague la botella con agua caliente. Repita el procedimiento hasta que la botella esté limpia. Enjuague minuciosamente la botella para eliminar el jabón y déjela boca abajo para que se seque.
10. Enjuague con agua caliente el tenedor para hornear, la cuchara medidora, la manga pastelera con acoplador, las boquillas para manga pastelera y la base para piruletas de pastel. Use detergente y un cepillo de limpieza para eliminar los residuos. Enjuáguelos bien y séquelos antes de almacenarlos.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Procure que la unidad esté desenchufada y se haya enfriado por completo.
2. Baje la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar. **ADVERTENCIA:** Nunca guarde la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla mientras esté caliente o enchufada.
3. Guarde el cable en el envoltorio del cable que se encuentra en la parte posterior de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla. (Ver Figura 3.)
4. No ejerza presión sobre el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.

5. La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla puede colocarse en posición vertical (el mango hacia arriba) para que ocupe menos espacio en la encimera o en otros lugares de almacenamiento.
6. Guarde la unidad limpia y los accesorios de decoración en la caja de almacenamiento de hojalata del Kit para hacer piruletas de pastel, para usarlos en el futuro.

¡ELABORE SUS PROPIAS PIRULETAS DE PASTEL!

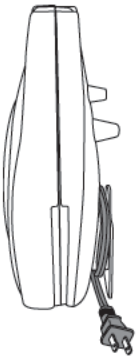


Figura 3

Necesitará:

- Mezcla casera para pastel o
- Mezcla para pastel en caja o en paquete
- Base para piruletas de pastel
- Palitos para piruletas de pastel (20 incluidos)

Su opción de:

Glaseados

Llene la botella comprimible para masa con su glaseado favorito.

- Miel
- Jarabe de arce
- Conservas (cualquier baya o limón)
- Manteca de cacahuate (calentada con azúcar impalpable y leche)
- Rellenos para pastel (limón, cereza)
- Mermelada de naranja
- Caramelo (manteca derretida + azúcar morena)

Baños o coberturas

Para obtener resultados de aspecto profesional, use la manga pastelera con la boquilla decorativa adherida para aplicar baños de repostería, glaseados, merengue o relleno de crema batida.

- Baño para pastel casero
- Glaseados de colores, baños para pastel en caja/en paquete/preparados
- Merengue casero o crema batida
- Golosinas derretidas, de varios colores y sabores
- Trocitos de chocolate (cualquier sabor)

Aderezos

- Chispas de colores
- Frutos secos picados
- Coco azucarado cortado en tiras
- Pequeñas golosinas de colores
- Mini trocitos de chocolate (cualquier sabor/color, incluidos caramelos de azúcar con mantequilla)
- Golosinas trituradas
- Canela, vainilla, ginebra o azúcar

PREPARACIÓN DE LAS PIRULETAS DE PASTEL

1. Para preparar los chupetines de masa: Sumerja los palitos en el caramelo fundido o las chispas antes de insertarlos en los chupetines de masa. Esto ayudará a sostener los chupetines en su lugar.
2. Coloque las piruletas en la base para evitar que tengan contacto entre ellas.
3. **IMPORTANTE:** Refrigérelos durante aproximadamente 20 a 30 minutos antes de decorarlos.
4. Cuando esté listo para sumergirlos, saque los chupetines del refrigerador, no más de 5 por vez.
5. ***Bañe los chupetines de masa*** y las rosquillas con su baño favorito o con una combinación de baños. Luego, hágalos rodar sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura.
6. ***Si usa caramelo para fundir o chispas disueltos*** como primer cobertura:
7. Use un tazón apto para microondas, derrita ¼ a ½ taza de caramelo para fundir o chispas de chocolate o del sabor de su elección durante 1 minuto. Revuelva bien. Caliente en microondas durante 15 segundos más, si es necesario.

   NOTA: También se puede usar un hervidor doble o una cacerola sobre agua hirviendo.
8. Si es necesario, agregue un chorrito de leche a las chispas antes de calentarlas para diluir la mezcla del baño.
9. Sumerja los chupetines o las rosquillas en el tazón, gire la masa en la mezcla del baño hasta cubrirla. Use una cuchara pequeña para colocar el caramelo sobre la masa. Debe trabajar rápido ya que el chocolate comenzará a llenarse de grumos cuando se endurece.
10. Haga rodar la masa sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura húmeda.

CONSEJO: Si usa chocolate blanco derretido como la primera cobertura, deje una parte a un lado para usarlo como baño de color. Derrita el chocolate y agregue colorante para alimentos en gel hasta obtener el color deseado. Decórelos con chocolate de color en una manga pastelera o una bolsa de plástico con la punta cortada.

IMPORTANTE: Nunca use colorante líquido para alimentos ya que se endurece inmediatamente y arruina el chocolate.

SI PREPARA GLASEADOS:

1. Agregue 1 parte de agua (o leche) cada 3 partes de ingredientes. Caliente en el horno de microondas a temperatura ALTA durante 10 segundos. Revuelva bien y recaliente en intervalos de 10 segundos hasta alcanzar la consistencia deseada del glaseado.
2. **NOTA:** Los tiempos pueden cambiar de acuerdo con los ingredientes y las cantidades que se usen.
3. Llene la botella comprimible para masa con glaseado para decorar.
4. Espolvoree los aderezos que desee sobre el glaseado húmedo.

CÓMO PREPARAR CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS

ELEMENTOS NECESARIOS

Mezcla para tortas (o mezcla casera)

PRIMERA COBERTURA

Baño para tortas preparado (o casero)

Caramelo para fundir de diferentes colores

Chispas de chocolate (de cualquier color o sabor, incluso de sirope de caramelo)

Dulce, jaleas, conservas, miel

COBERTURAS DIVERTIDAS

Grageas de colores

Nueces picadas

Coco rallado azucarado

Golosinas pequeñas de colores como M&M's®

Tubos de glaseado de colores

Mezcla de azúcar y canela

Mezcla de azúcar y jengibre

ELEMENTOS PARA LOS CHUPETINES DE MASA

Chupetines

Base de poliestireno para colocar los chupetines

1. Para preparar los chupetines de masa: Sumerja los palitos en el caramelo fundido o las chispas antes de insertarlos en los chupetines de masa. Esto ayudará a sostener los chupetines en su lugar.
2. Coloque los chupetines de masa en la base de poliestireno para evitar que se rocen. Refrigérelos durante aproximadamente 20 a 30 minutos antes de decorarlos.
3. Cuando esté listo para sumergirlos, saque los chupetines del refrigerador, no más de 5 por vez.
4. Bañe los chupetines de masa y las rosquillas con su baño favorito o con una combinación de baños. Luego, hágalos rodar sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura.
5. Si usa caramelo para fundir o chispas disueltos como primer cobertura:

- Use un tazón apto para microondas, derrita ¼ a ½ taza de caramelo para fundir o chispas de chocolate o del sabor de su elección durante 1 minuto. Revuelva bien. Caliente en microondas durante 15 segundos más, si es necesario.

  NOTA: También se puede usar un hervidor doble o una cacerola sobre agua hirviendo.
- Si es necesario, agregue un chorrito de leche a las chispas antes de calentarlas para diluir la mezcla del baño.
- Sumerja los chupetines o las rosquillas en el tazón, gire la masa en la mezcla del baño hasta cubrirla. Use una cuchara pequeña para colocar el caramelo sobre la masa. Debe trabajar rápido ya que el chocolate comenzará a llenarse de grumos cuando se endurece.
- Haga rodar la masa sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura húmeda.

  CONSEJO: Si usa chocolate blanco derretido como la primera cobertura, deje una parte a un lado para usarlo como baño de color. Derrita el chocolate y agregue colorante para alimentos en gel hasta obtener el color deseado. Decórelos con chocolate de color en una manga pastelera o una bolsa de plástico con la punta cortada.

  IMPORTANTE: Nunca use colorante líquido para alimentos ya que se endurece inmediatamente y arruina el chocolate.

6. Si usa dulce, jalea, conservas o miel:

- Colóquelos en un tazón apto para microondas y caliéntelos en la posición HIGH (Alto) durante 10 segundos.
- Pinte los chupetines o las rosquillas con fruta derretida.
- Gire o sumerja la masa en las coberturas que desee.

RECETAS

CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS DE CHOCOLATE CON PALITOS E-Z SCRATCH

1/2 taza de mantequilla sin sal, blanda
1 taza de azúcar moreno
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de harina común
1/2 cucharadita de crémor tartárico
1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. En un tazón grande, bata la mezcla y el azúcar moreno con una batidora de mano.
3. Agregue los huevos, uno por vez y luego incorpore la vainilla.
4. En otro tazón, mezcle la harina, el crémor tartárico y el cacao; revuélvalo con la mezcla de los huevos hasta que se mezcle bien.
5. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
6. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 24 a 26 chupetines de masa o rosquillas de chocolate

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS CON MEZCLA PARA BROWNIES DE CHOCOLATE

1 paquete (19 a 21 onzas) de mezcla para brownies
(molde de 13 x 9 pulgadas)

Agua, aceite vegetal y huevo según se indica en la caja
de la mezcla para brownies

1 taza de crema ácida

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Prepare la mezcla para brownies según las indicaciones del paquete. Agregue la crema ácida
3. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
4. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 60 a 64 chupetines de masa o rosquillas de chocolate

CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS ROJAS ATERCIOPELADAS

1 paquete (19 a 21 onzas) de mezcla para tortas roja aterciopelada (molde de 13 x 9 pulgadas)

Agua, aceite vegetal y huevo según se indica en la caja de la mezcla para tortas

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Prepare la mezcla para tortas según las indicaciones del paquete.
3. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
4. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 32 a 34 chupetines de masa o rosquillas rojas aterciopeladas

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS BLANCOS (O AMARILLOS)

1 paquete (19 a 21 onzas) de mezcla para tortas blanca (o amarilla) (molde de 13 x 9 pulgadas)

Agua, aceite vegetal y huevo según se indica en la caja de la mezcla para tortas

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Prepare la mezcla para tortas según las indicaciones del paquete.
3. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
4. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 32 a 34 chupetines de masa o rosquillas blancos o amarillos

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS RUBIOS

1 taza de harina común tamizada
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de castañas de cajú picadas
1/4 taza de chispas de chocolate semiamargo
1/4 taza de chispas de sirope de caramelo
6 cucharadas de mantequilla sin sal
1 taza repleta de azúcar moreno
1 huevo
2 cucharaditas de extracto de vainilla

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Coloque en un tazón mediano la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Tamícelos.
3. Agregue las nueces picadas y las chispas. Mezcle bien los ingredientes secos y déjelos a un lado.
4. Derrita mantequilla. Agregue 1 taza firmemente llena de azúcar moreno y mezcle bien. Deje que se enfríe ligeramente.
5. En un tazón pequeño, bata el huevo y agréguelo a los ingredientes húmedos. Agregue la vainilla y mezcle hasta que se mezcle bien.
6. Agregue los ingredientes secos lentamente a los ingredientes húmedos y mézclelos bien. La mezcla se tornará espesa.

IMPORTANTE: Aplique una capa generosa de aceite en las placas de cocción superior e inferior antes de agregar la mezcla.

7. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendolas instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.

Rinde 21 a 23 chupetines de masa o rosquillas rubios

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS BLANCOS (O AMARILLOS)

1 paquete (19 a 21 onzas) de mezcla para tortas blanca (o amarilla) (molde de 13 x 9 pulgadas)

Agua, aceite vegetal y huevo según se indica en la caja de la mezcla para tortas

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Prepare la mezcla para tortas según las indicaciones del paquete.
3. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
4. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 32 a 34 chupetines de masa o rosquillas blancos o amarillos

Garantía limitada de UN AÑO

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.